



BRATENSOSSE MIT MALZBIER

Zutaten:

100g Schweinenacken gewürzt mit Campagnarde von Gourmet Flamand
100g Rindfleisch gewürzt mit Campagnarde von Gourmet Flamand
150g geräucherter Bauchspeck
1 Gemüsezwiebel
1 Möhre
1 EL Suppengewürz von Gourmet Flamand
4 EL Gourmetketchup von Gourmet Flamand
1 EL Mehl
0,5l Malzbier
0,4l Rinderfond oder Wildfond
Salz, Pfeffer
Butterschmalz zum Anbraten

Zubereitung:

Das Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in halbe Ringe, die Möhre in Scheiben schneiden. Das Fleisch jeweils vierteln. Speck mit Butterschmalz kurz anrösten, herausnehmen und beiseite stellen. Jetzt die Zwiebel scharf anbraten, das Fleisch hineingeben und ebenfalls von allen Seiten scharf anbraten. Die Möhrenscheiben dazu geben. Den Ketchup hineingeben und auch noch etwas mit anbraten. Mit Mehl bestäuben, kurz mit anbraten lassen, dann mit etwas Fond ablöschen. Alles für etwa 15 Minuten bei mäßiger Hitze schmoren und hin und wieder mit Fond leicht ablöschen. Jetzt mit Malzbier und restlichem Fond ablöschen und alles etwas einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nach einer Kochzeit von insgesamt ca. 30 – 45 Minuten das Fleisch herausnehmen. Jetzt die Sauce pürieren und anschließend das Speck wieder in die Sauce geben. Wenn das Fleisch weich genug geworden ist, kann man es natürlich auch mit pürieren. Mit Salz und Pfeffer bzw. Campagnarde abschmecken.